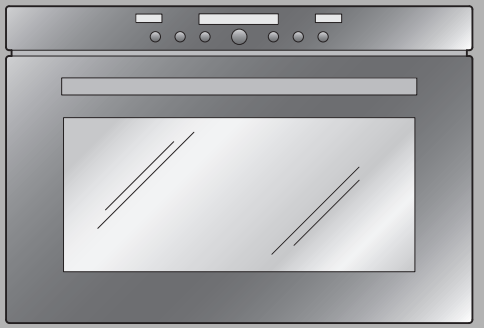
V-ZUG SA

Cuiseur à vapeur combiné

CombiSteam SL



Mode d’emploi
Conseils de réglage, Régénération autom., CuissonMatic, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
°C	Température de la sonde
min	Durée en minutes
heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires
	CuissonMatic: • Groupe d'aliments AX

Modes de fonctionnement

Effleurer la touche	**Mode de fonctionnement**		**Effleurer la touche**	**Mode de fonctionnement**	
1×		Cuisson à la vapeur	4×		Air chaud
2×		Régénération	5×	+	Air chaud humide
3×		Cuisiner pro	6×	+	Air chaud + vapeur

Utilisation optimale

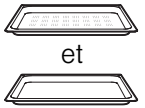
Dans les livres de recettes, les températures de l'espace de cuisson et les niveaux ne sont pas optimales en partie pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

- ► Avec les modes de fonctionnement [hand] ou [heat], introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.
- ► Avec le mode de fonctionnement [fan], utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir pour un résultat croustillant.

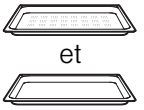
Les indications figurant dans la colonne [Ä] sont uniquement valables pour la préparation avec le programme CuissonMatic.

- ► Appeler et démarrer la CuissonMatic au moyen du bouton de réglage OK.
- ► Veuillez vous reporter également aux indications figurant sous CuissonMatic dans le mode d'emploi de l'appareil.

Légumes		℃		**min**		
Epinards en branche		100	non	5–10	2 1	et
Haricots verts Chou-fleur entier		100	non	30–40		
Chou-fleur en bouquets		100	non	15–20		
Brocoli		100	non	10–15		
Endive		100	non	20–25		
Haricots secs mis à tremper		100	non	35–45		
Fenouil en petits morceaux		100	non	15–20		
Chou blanc en petits morceaux		100	non	20–30		
Carottes en petits morceaux		100	non	10–20		
Pois mange-tout		100	non	10–20		
Chou-rave en petits morceaux		100	non	15–25		
Blette		100	non	10–20		
Epis de maïs		100	non	30–45		
Piment		100	non	8–13		
Peler des poivrons		230	oui	3–5	1	
Betteraves rouges		100	non	30–90	2 1	et
Chou de Bruxelles		100	non	25–30		
Choucroute crue		100	non	40–70		

Légumes		°C	°C	**min**		
Choucroute préfermentée		100	non	20–30	2 1	 et
Radis noir		100	non	25–35		
Céleri en petits morceaux		100	non	10–20		
Asperges vertes		100	non	13–17		
Asperges blanches		100	non	20–25		
Céleri en branches		100	non	20–25		
Patates douces entières		100	non	30–45		
Tomates		100	non	8–12		
Peler des tomates		100	env. 5 min.	3–5		
Topinambours		100	non	15–35		
Courgettes en petits morceaux		100	non	8–12		

Œufs cuits		°C	°C	**min**		
Œufs à la coque		100	non	8–10	2	
Œufs durs		100	non	15–20	2	

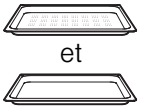
Garnitures	**Ajout de liquide par 100 g**			℃		**min**		
Pommes de terre en petits morceaux	–	–		100	non	15–25	2 1	
Pommes de terre entières	–	–		100	non	30–45		
Quartiers de pomme de terre Pommes de terre au four	–	A5	+	230	non	20–30	1	
Baked Potatoes	–	A5	+	230	non	30–50	1	
Châtaignes (bien entaillées et placées sur du papier de cuisson)	–	–	+	200	non	15–30	1	
Riz + liquide	1,5 dl	–		100	non	20–40	2	
Risotto + liquide	2,5 dl	–		100	non	30–40	2	
Semoule de maïs (Polenta) + liquide	3 dl	–		100	non	30–40	2	
Semoule + liquide	2–3 dl	–		100	non	10–15	2	
Lentilles + liquide	2–3 dl	–		100	non	15–60	2	
Ebly + liquide	1–1,5 dl	–		100	non	20–30	2	
Millet + liquide	1,5–2 dl	–		100	non	20–40	2	
Pois chiches mis à tremper + liquide	0,5–1 dl	–		100	non	20–30	2	

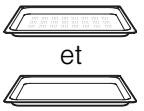
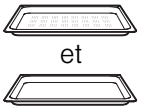
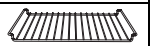
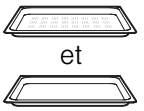
Viande			℃		**min**		
Pot-au-feu (recouvert de liquide)	–		100	non	60–90	2	
Jambon	–		100	non	60–90	2	
Côtelettes fumées, porc «Kasseler»	–		100	non	45–60	2	
Saucisson, émincé en sauce	–		100	non	30–45	2	
Saucisses de Vienne	–		90	non	10–15	2	
Lard	–		100	non	20–30	2	
Filet (bœuf, veau, porc)	–		100	non	20–30	2	
Entrecôte, roastbeef	–	+	200–210	oui	40–50	1	
Epaule de bœuf	A7	+	190–200	oui	60–75	1	
Epaule de veau	A7	+	200–210	oui	60–75	1	
Epaule de porc	A7	+	180–200	oui	60–90	1	
Gigot d'agneau	A7	+	210–220	oui	60–90	1	
Rôti de viande hachée	–	+	190–210	oui	50–70	1	
Fromage d'Italie	–		160–170	oui	45–60	1	
Emincé, goulasch	A7	+	160–180	oui	45–60	1	
Filet en croûte	–		200–210	non	30–40	1	
	–	+	180–200	oui	25–40	1	

Rôtissage doux après saisie	**Valeur proposée**			**Plage de réglage**		
	Degré de cuisson	**°C**	**heures**	**heures**		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	2	
	à point	62	3½	2½–4½	2	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de veau	–	72	3½	2½–4½	2	
Collier de veau	–	78	3½	2½–4½	2	
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	2	
	à point	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2	
	à point	55	3½	2½–4½	2	
Rumsteck de bœuf	–	65	3½	2½–4½	2	
Entrecôte parisienne	–	68	3½	2½–4½	2	
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	2	
Carré de porc, rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	2	
Collier de porc	–	80	3½	2½–4½	2	
Gigot d’agneau	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	

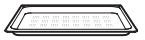
Rôtissage doux à la vapeur	**Valeur proposée**			**Plage de réglage**		
	Degré de cuisson	**°C**	**heures**	**heures**		
Filet de veau	saignant	54	1½	1½–2½	2	
	à point	58	1½	1½–2½	2	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	63	1½	1½–2½	2	
Filet de bœuf	saignant	49	1½	1½–2½	2	
	à point	53	1½	1½–2½	2	
Entrecôte, roastbeef	saignant	48	1½	1½–2½	2	
	à point	51	1½	1½–2½	2	
Rumsteck de bœuf	–	61	1½	1½–2½	2	
Carré de porc, rumsteck de porc	–	63	1½	1½–2½	2	
Gigot d'agneau	saignant	59	1½	1½–2½	2	
	à point	63	1½	1½–2½	2	

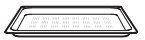
► Comme la viande est saisie après la cuisson en mode «Rôtissage doux à la vapeur», les valeurs indicatives de température de la sonde sont plus basses de 4 °C que pour le «Rôtissage doux après saisie».

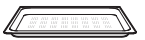
Volaille		℃	°C	**min**		
Blancs de poulet		100	non	10–20	2 1	
	+	210–220	oui	8–12	1	
Cuisses de poulet	+	220–230	oui	20–30	1	
Terrine de volaille		90	non	15–30	2	

Poisson, fruits de mer		℃	°C	**min**		
Filet de poisson		80	non	10–20	2 1	
		200–210	oui	15–20	1	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		80	non	20–30	2 1	
		180–210	oui	15–25	1	
Thon		100	non	10–30	2 1	
Moules		100	non	20–30		
Terrine de poisson		100	non	15–30	2	

Cuire à basse température		°C		°C	**heures**		
Filet de bœuf		80–90	non	55–60	2–3	1	
Roastbeef		80–90	non	55–60	2½–3½	1	
Carré de porc		90–100	non	65–70	3–4	1	

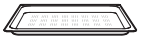
Desserts		°C		**min**		
Flans au caramel		90	non	20–40	2	
Flan		90	non	20–60	2	
Compote (pommes, quetsches, etc.)		100	non	10–15	2	

Yaourt		°C		**heures**		
Yaourt crémeux		40	non	5–6	2	
Yaourt ferme		40	non	7–8	2	

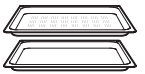
Extraction du jus		°C		**min**		
Fruits (cerises, raisin, etc.)		100	non	30–max. 90	2	
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)		100	non	30–max. 90	1	et

Gâteaux, cake, tarte			°C		**min**		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, noix, etc.)	A13		150–170	oui	50–70	1	
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)	A14		150–170	oui	30–50	1	
Génoise	A14		160–170	oui	30–40	1	
Biscuit roulé	–		170–180	oui	8–12	1 1 + 3	
Tourte de Linz	A14		150–170	oui	40–50	1	
Cuire à l'aveugle la pâte brisée	–		170–180	oui	20–25	1	
Pâte sablée avec fruits	A10		170–180	oui	40–50	1	
Gâteau-rose, couronne en pâte levée, tresse russe	A12		180–200	non	30–40	1	
			170–190	non	25–35	1	
Pain d'épice de Lucerne	A14		150–160	oui	50–60	1	
Gâteau cuit sur une plaque	–		170–190	oui	25–35	1 1 + 3	
Strudel aux pommes	–		170–190	oui	30–40	1	
Gâteau meringué	–		130–140	oui	25–35	1	
Fond de japonais (fond très fin en biscuit à la noisette)	–		140–160	oui	15–20	1	

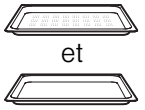
Petits gâteaux			°C		**min**		
Feuilletés pour apéro	A1		200–220	non	15–20		
		+	180–190	non	10–15		
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)	A1		190–200	non	20–30		
		+	180–190	non	25–30		
Pâtisserie pâte levée	A12		190–200	non	15–25		
Eclairs, profiteroles	–		160–170	oui	20–30		
Macarons	–		170–180	oui	12–17	1	
Brunsli, étoiles à la cannelle	–		150–160	oui	7–12	1 + 3	
Milanais, Spitzbube (sablé à la confiture)	–		150–160	oui	12–17		
Leckerli de Bâle	–		170–180	oui	12–17		
Petits gâteaux à l'anis, anis	–		130–140	oui	20–30		
Meringues (après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit)	–		80–90	non	80–100		
Bruschetta, pain à l'ail	–		180–190	oui	5–10		
Toast Hawaï	–		190–200	oui	15–20	1	

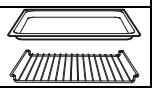
Tartes, pizza			℃		**min**		
Tarte aux fruits	A10		180–190	oui	40–50	1 1 + 3	
Tartes épicées (fromage, légumes, oignons)	A10		170–180	oui	40–50	1	
Pizza fraîche (pizza surgelée, selon les indications du fabricant)	A8 (A9)		200–210	oui	20–30	1 1 + 3	

► Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

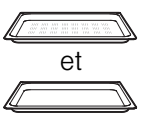
Pain, tresse			℃		**min**		
Pain	A11		200–210	non	40–50	1	
		+	200–210	non	35–50	1	
Petits pains	A11		210–220	non	25–30	1 1 + 3	
		+	210–220	non	20–30		
Tresse	A11		190–200	non	30–40		
		+	180–190	non	25–35		
			190–200	oui	25–35		
Kouglof en pâte levée	A12		190–200	non	35–45	1	
		+	180–190	non	30–40	1	
			180–190	oui	30–40	1	

Soufflés, gratins	A		°C		**min**		
Soufflés sucrés	A4	+	180–200	non	20–30	1	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	A3	+	180–190	non	30–40	1	
Lasagnes, Moussaka	A3	+	170–180	non	30–40	1	
Légumes gratinés	–		200–220	oui	10–15	1	

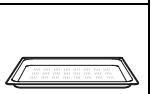
Blanchiment		°C		**min**		
Légumes (haricots verts, petits pois, etc.)		100	non	env. 5	2 1	 et

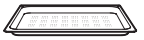
Réchauffage		°C		**min**		
Réchauffage de plats (1–3 assiettes)		120	non	6–10	1 + 2 + 4	
Rafraîchir du pain		140–150	non	8–15	2	
Préparer de plats cuisinés (selon les indications du fabricant)	–	–	–	–	–	

► Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

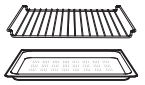
Décongélation		°C		**min**		
Pain		140–150	non	env. 20	1	
Spätzli, pâtes, riz		120–130	non	env. 20	2 et 1	
Viande, poisson, volaille		40–50	non	en fonction de la taille		

► Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

Alimentation pour bébé		°C		**min**		
Biberon en verre		100	non	4–5	1	
Biberon en plastique		100	non	5–6	1	
Réchauffer de la bouillie pour bébé		100	non	4–10	1	

Stériliser des biberons		°C		**min**		
Stériliser des biberons	ensuite	100	non	8	1	
		100	non	2	1	

► Retirer ensuite les biberons de l'espace de cuisson et les faire sécher intégralement la tête à l'envers.

Dessiccation, séchage		℃	°C	**heures**		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7–8	1 1 + 3 1 + 2 + 3	
Champignons coupés		50–60	non	5–8		
Herbes		40–50	non	3–5		
Abricots		60–70	non	14–16		

En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!
Surveillez la dessiccation et le séchage.

- ► N'utiliser que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- ► Nettoyer et couper en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- ► Revêtir les accessoires de papier sulfurisé, répartir les aliments dessus et enfourner au niveau approprié.
- ► Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- ► Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

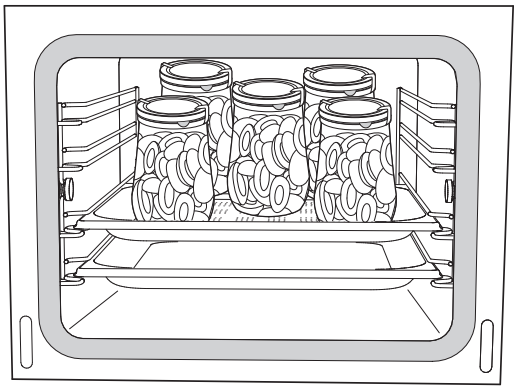
Il est possible de placer 3 niveaux au maximum simultanément dans l'espace de cuisson.

Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste en la mise en bocaux à stériliser d'aliments dans un but de conservation. Il ne faut utiliser que des bocaux en parfait état avec couvercle en verre, des joints en caoutchouc appropriés et des clips de fixation fonctionnant correctement. Il ne faut pas employer de bocaux avec des fermetures à visser ou à baïonnette, car la pression produite à la stérilisation ne peut pas y être réduite.

Un maximum de 5 bocaux d'une capacité d'un litre maximal peuvent être placés dans l'espace de cuisson.

- ► Toujours utiliser des bocaux de même taille.
- ► Introduire le bac de cuisson perforé au niveau **2** et la plaque en acier inox (utilisée comme bac récupérateur) au niveau **1**.
- ► Remplir uniformément les bocaux d'aliments et ajouter si nécessaire du liquide (éventuellement avec du sucre, du sel ou du vinaigre).
  Fermer les bocaux comme le prescrit le fabricant.
- ► Placez les bocaux sur le bac de cuisson perforé conformément à l'illustration.
  Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- ► Sélectionnez le mode de fonctionnement [⏻] ainsi que la température de l'espace de cuisson et la durée selon le tableau.
- ► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – Toujours maintenir la porte de l'appareil fermée pendant la stérilisation.
- ► En effleurant la touche ◯, déclenchez l'appareil, puis laissez la porte de l'appareil en position encliquetée.
- ► Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ► Retirer les bocaux, puis contrôler leur étanchéité.



Stérilisation, mise en bocal		°C	°C	**min**		
Carottes		100	non	90	1	
Chou-fleur, brocoli		100	non	90	1	
Haricots *		100	non	60	1	
Champignons précuits		100	non	75–90	1	
Cornichons		90	non	20–30	1	
Pommes, poires		90	non	30	1	
Abricots		90	non	30	1	
Pêches		90	non	30	1	
Coings		90	non	30	1	
Pruneaux		90	non	30	1	
Cerises		80	non	30	1	

* Répéter 2× la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

Bien-être		°C		**min**		
Serviettes chaudes et humides		80	non	5–10	2	
Enveloppements chauds		80–100	non	5–15	2	
Pierres chaudes pour massage		70–90	non	15–20	Fond de l'espace de cuisson	–
Petits sachets de noyaux de cerises ou de graines de raisin	+	130–150	non	10–20		

Serviettes chaudes et humides

► Placer des serviettes humides étendues au maximum sur la grille.

Enveloppements chauds

► Placer des serviettes préparées étendues au maximum sur la grille.

Pierres chaudes

► Placer des pierres propres et lisses dans un moule approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.

► Frotter les pierres chaudes avec une huile odorante et les poser avec une serviette sur le corps.

Régénération automatique

Régénération humide	Utilisations	Indications
8–12 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Plats précuits et plats cuisinés, p. ex. • légumes • pâtes • plats au riz • viande • gratin • omelettes	

Régénération croustillante	Utilisations	Indications
10–14 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Plats précuits avec de la pâte, p. ex. • pizza • feuilletés pour apéro • mini-quiche au fromage • tartes • toast • rouleaux de printemps	▶ Pour obtenir un fond croustillant, placer les mets sur le bac de cuisson perforé ou sur la grille.

* durée approximative de la régénération automatique

CuissonMatic

A1 Feuilletés frais pour apéro	Utilisations	Indications
15–30 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Petits gâteaux en pâte feuilletée ou autre pâte, fermés ou ouverts, p. ex. • chaussons garnis en pâte feuilletée • pizzas en escargot • bâtonnets apéritif non garnis • croissants au jambon	Bâtonnets apéritifs non garnis: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair». ► N'ont pas besoin d'être badigeonnés de jaune d'œuf.

A2 Feuilletés pour apéro surgelés	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. • croissants au jambon • mini-quiche au fromage • tarte flambée • chaussons en pâte feuilletée • rouleaux de printemps	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min ► N'ont pas besoin d'être badigeonnés de jaune d'œuf.

* Durée possible de la CuissonMatic

A3 Gratin	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 1	Soufflés et gratins, p. ex. • gratin de pommes de terre • gratin de pâtes • gratin de riz • lasagne • moussaka	Gratins contenant des blancs en neige: ► Sélectionner le programme A4 Soufflé

A4 Soufflé	Utilisations	Indications
25–50 min * Niveau 1	Soufflés sucrés et épicés dans de grands moules et de petits moules, p. ex. • soufflé au fromage • soufflé aux asperges • soufflé au chocolat • gratin avec beaucoup de blanc d'œuf (gratin de fruits rouges)	Convient aussi pour des gratins sucrés contenant des blancs en neige dans la pâte.

* Durée possible de la CuissonMatic

A5 Pommes de terre au four	Utilisations	Indications
20–50 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Garnitures de pomme de terre au four, p. ex. • quartiers de pommes de terre • rondelles de pomme de terre • dés de pomme de terre • Baked Potatoes • légumes marinés (en gros morceaux)	► Ne pas juxtaposer trop prêt les morceaux de pommes de terre, utiliser plutôt deux plaques.

A6 Produits surgelés à base de pomme de terre	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Produits surgelés tout préparés à base de pomme de terre, p. ex. • frites • croquettes • burger de pommes de terre • pommes duchesse	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

* Durée possible de la CuissonMatic

A7 Viande braisée	Utilisations	Indications
40–90 min * Niveau 1	Rôti, ragoût, émincé, p. ex. • rôti braisé à l'italienne • ragoût • Irish Stew • émincé au curry	Emincé: ▶ Faire mariner la viande crue et la placer dans le bac de cuisson, ajouter éventuellement des légumes et des oignons. Ajouter un peu d'eau. Lier la sauce après la cuisson.

A8 Pizza fraîche	Utilisations	Indications
25–40 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Pizzas maison, p. ex. • pizza Hawaï • calzone • mini-pizzas • pizzas en escargot • tarte flambée	▶ A cuire de préférence avec le bac perforé graissé, le fond sera plus croustillant.

* Durée possible de la CuissonMatic

A9 Pizza surgelée	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Produits tout préparés en pizza surgelée, p. ex. • pizza ronde • mini-pizzas • pizza familiale	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

A10 Tarte	Utilisations	Indications
Programme avec préchauffage 25–50 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Tartes et quiches, p. ex. • tarte aux fruits frais • tarte aux fruits surgelés • tarte au fromage • tarte aux lardons et aux oignons • quiche lorraine	Tarte au fromage: ▶ Sélectionner le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

* Durée possible de la CuissonMatic

A11 Pain	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Pain et tresse, de toutes formes et de toutes tailles, p. ex. • pain de campagne • tresse • pain surprise • fougasse	Tresse: ► N'a pas besoin d'être badigeonnée de jaune d'œuf. ► Sélectionner le réglage «brunissement clair».

A12 Pâtisserie en pâte levée garnie	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 1 ou 1 + 3	Pâtisserie en pâte levée sucrée et épicée, p. ex. • croissant aux noisettes • tresse russe • kouglof en pâte levée • pains aux raisins • pizzas en escargot	Croissant aux noisettes: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

* Durée possible de la CuissonMatic

A13 Cake	Utilisations	Indications
Programme avec préchauffage 35–65 min * Niveau 1	Cakes en tout genre, p. ex. • cake au chocolat • cake au citron	

A14 Tarte	Utilisations	Indications
Programme avec préchauffage 30–45 min * Niveau 1	Tartes en tout genre, p. ex. • tarte au chocolat • tourte aux carottes • tourte de Linz	Gâteau meringué et biscuit roulé: ► Cuire de façon traditionnelle.

* Durée possible de la CuissonMatic

Notes

Notes

Notes

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

No de modèle	Système de mesure
57A	55-381
58A	60-381

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J57A.971-3